

PCT

世界知的所有権機関
国際事務局
特許協力条約に基づいて公開された国際出願



(51) 国際特許分類6 C12M 1/02, C12C 13/00		A1	(11) 国際公開番号 WO99/13052
			(43) 国際公開日 1999年3月18日(18.03.99)
<p>(21) 国際出願番号 PCT/JP98/04025</p> <p>(22) 国際出願日 1998年9月7日(07.09.98)</p> <p>(30) 優先権データ 特願平9/246782 1997年9月11日(11.09.97) JP</p> <p>(71) 出願人 (米国を除くすべての指定国について) 神鋼パンテック株式会社 (SHINKO PANTEC CO., LTD.)[JP/JP] 〒651-0072 兵庫県神戸市中央区脇浜町1丁目4番78号 Hyogo, (JP) アサヒビール株式会社(ASAHI BREWERIES, LTD.)[JP/JP] 〒104-8323 東京都中央区京橋三丁目7番1号 Tokyo, (JP)</p> <p>(72) 発明者; および (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ) 伊藤久善(ITO, Hisayoshi)[JP/JP] 〒674-0094 兵庫県明石市二見町西二見2001-18 土山スカイハイツC-315 Hyogo, (JP) 岡崎善三(OKAZAKI, Zenzo)[JP/JP] 〒302-0106 茨城県北相馬郡守谷町線1丁目1番地21 アサヒビール株式会社 生産技術研究所内 Ibaraki, (JP)</p> <p>若浦 誠(WAKAURA, Makoto)[JP/JP] 〒143-0016 東京都大田区大森北二丁目13番1号 アサヒビール株式会社 東京工場内 Tokyo, (JP) 川村公人(KAWAMURA, Kimito)[JP/JP] 〒003-0022 北海道札幌市白石区南郷通4丁目南1番1号 アサヒビール株式会社 北海道工場内 Hokkaido, (JP)</p> <p>(74) 代理人 弁理士 藤本 昇, 外(FUJIMOTO, Noboru et al.) 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2丁目5番8号 長堀コミュニティビル4階 Osaka, (JP)</p> <p>(81) 指定国 CA, CN, KR, US, 欧州特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE).</p> <p>添付公開書類 国際調査報告書</p>			
<p>(54) Title: AGITATION TANK FOR STORING YEAST SOLUTION AND METHOD OF PRODUCTION OF FERMENTED FOODSTUFFS SUCH AS BEER USING THE AGITATION TANK</p> <p>(54) 発明の名称 酵母液貯留用搅拌槽と、その搅拌槽を用いたビール等の発酵食品類の製造方法</p> <p>(57) Abstract An agitation tank for storing a yeast solution to be supplied to a fermentation tank for fermenting fermented foodstuffs such as beer, equipped with low shear type agitation blades; even when the blades are rotated at a low speed, they can mix substantially uniformly the content, and this mixing/agitation effect is by far greater than that by conventional yeast fermentation tanks equipped with inclined paddles, etc. Because the excellent agitation effect can be obtained at a low speed, the tank can provide such effects that the yeast is not damaged nor destroyed and its biological activity is not lowered. A method of producing fermented foodstuffs such as beer using the agitation tank.</p>			

(57)要約

本発明によるピール等の発酵食品類を発酵させる発酵槽へ供給するための酵母液を貯留する酵母液貯留用攪拌槽は、低せん断型の攪拌翼が具備されているため、低速で攪拌しても、槽内の全体を略均一に混合することができ、その混合攪拌効果が、従来の傾斜パドル翼等を具備した酵母攪拌槽に比べて著しく良好となる効果がある。また、低速で良好な攪拌効果が得られるため、酵母を傷つけ、破壊し、その生物活性を低下させるおそれもないという効果がある。

本発明は、さらにその攪拌槽を用いたピール等の発酵食品類の製造方法を提供する。

PCTに基づいて公開される国際出願のパンフレット第一頁に掲載されたPCT加盟国を同定するために使用されるコード(参考情報)

AL アルバニア	FI フィンランド	LK スリ・ランカ	SI スロヴェニア
AM アルメニア	FR フランス	LR リベリア	SK スロヴァキア
AT オーストリア	GA ガボン	LS レソト	SL シエラ・レオネ
AU オーストラリア	GB 英国	LT リトアニア	SN セネガル
AZ アゼルバイジャン	GD グレナダ	LU ルクセンブルグ	SZ スワジランド
BA ボスニア・ヘルツェゴビナ	GE グルジア	LV ラトヴィア	TD チャド
BB バルバドス	GH ガーナ	MC モナコ	TG トーゴ
BE ベルギー	GM ガンビア	MD モルドバ	TJ タジキスタン
BF ブルギア・ファン	GN ギニア	MG マダガスカル	TM トルクメニスタン
BG ブルガリア	GW ギニア・ビサオ	MK マケドニア旧ユーゴスラヴィア	TR トルコ
BH ベナン	GR ギリシャ	共和国	TT トリニダード・トバゴ
BR ブラジル	HR クロアチア	ML マリ	UA ウクライナ
BY ベラルーシ	HU ハンガリー	MN モンゴル	UG ウガンダ
CA カナダ	ID インドネシア	MR モーリタニア	US 米国
CF 中央アフリカ	IE アイルランド	MW マラウイ	UZ ウズベキスタン
CG コンゴー	IL イスラエル	MX メキシコ	VN ヴィエトナム
CH スイス	IN インド	NE ニジェール	YU ユゴスラビア
CI コートジボアール	IS アイスランド	NL オランダ	ZW ジンバブエ
CM カメルーン	IT イタリア	NO ノルウェー	
CN 中国	JP 日本	NZ ニュージーランド	
CU キューバ	KE ケニア	PL ポーランド	
CY キプロス	KG キルギスタン	PT ポルトガル	
CZ チェコ	KP 北朝鮮	RO ルーマニア	
DE ドイツ	KR 韓国	RU ロシア	
DK デンマーク	KZ カザフスタン	SD スーダン	
EE エストニア	LC セントルシア	SE スウェーデン	
ES スペイン	LI リヒテンシュタイン	SG シンガポール	

明細書

酵母液貯留用攪拌槽と、その攪拌槽を用いたビール等の発酵食品類の製造方法

5 技術分野

本発明は、酵母液貯留用攪拌槽と、その攪拌槽を用いた発酵食品類の製造方法、さらに詳しくは、主として、ビール製造プロセスにおいて使用する酵母液貯留用攪拌槽と、その酵母攪拌槽を用いてビール等の発酵食品を製造する方法に関する。

10

背景技術

従来、ビールの製造プロセスにおいて、発酵槽に供給する酵母液の貯留用混合攪拌槽内に具備される攪拌翼は、主として傾斜パドル翼等の比較的せん断力の大きい翼が使用されていた。

15

しかし、このような翼を用いて酵母液を攪拌する場合、低速攪拌では全体を均一に混合することができないという問題点がある。

一方、この混合不良を解消し、酵母濃度の均一性を増すために、高速の強い攪拌をすると、酵母を傷つけ、破壊し、その生物活性を低下させるという問題点がある。

20

発明の開示

本発明は、このような相反する問題点を解決するためになされたもので、極力低速で、従って低せん断力で、槽内全体を混合攪拌することにより、従来に比べて著しく低速の回転数で全体を均一に混合することができ、且つ酵母の生物活性度も低下させないことを課題とするものである。

本発明は、このような課題を解決するために、酵母液貯留用攪拌槽と、

その攪拌槽を用いたビール等の発酵食品類の製造方法としてなされたもので、酵母攪拌槽としての特徴は、ビール等の発酵食品類を発酵させる発酵槽へ供給するための酵母液を貯留する酵母液貯留用攪拌槽において、低せん断型の攪拌翼を具備したことにある。

5 また、ビール等の発酵食品類の製造方法としての特徴は、酵母液貯留用攪拌槽で酵母液を攪拌する工程を有するビール等の発酵食品類の製造方法において、前記酵母液貯留用攪拌槽に、低せん断型の攪拌翼を具備し、該攪拌翼を低速で回転させて酵母液を攪拌することにある。

低せん断型の攪拌翼としては、たとえば攪拌槽本体1の中心部に回転軸10 2を垂設し、この回転軸2に複数のパドル翼3a, 3b, …を上下多段に配設して構成したようなものを使用することが可能である。

この場合、各パドル翼3a, 3b, …の高さは翼径の1/2以上とすることが好みしい。

また、複数のパドル翼3a, 3bの交差角は、30度～90度の範囲内であることが好みしい。

図面の簡単な説明

第1図は、一実施形態としての酵母攪拌槽を模式的に示す概略正面図、

第2図は、酵母攪拌槽のパドル翼の配置状態を示す概略平面図、

20 第3図は、酵母攪拌槽と主発酵槽との位置関係を示す概略ブロック図、

第4図は、パドル翼の回転数と酵母液の攪拌状態の相関関係を示すグラフ、

第5図は、酵母攪拌槽内での濃度分布を測定する際の各ポイントを図示した概略説明図、

第6図は、攪拌時間と酵母液のpHとの相関関係を示すグラフ、

25 第7図は、攪拌時間と酵母液の吸光度との相関関係を示すグラフ、

第8図は、攪拌槽からの液の排出量と温度との相関関係を示すグラフ、

第9図は、攪拌槽からの液の排出量と濃度との相関関係を示すグラフ、

第10図は、攪拌時間と酵母液のpHとの相関関係を示すグラフ、

第11図は、攪拌時間と酵母液の吸光度との相関関係を示すグラフである。

以下、本発明の実施形態について、図面に従って説明する。

5

発明を実施するための最良の形態

実施形態1

図1は、一実施形態としての酵母攪拌槽を模式的に示す概略正面図である。

10 図1において、1は槽本体で、全体が堅形円筒状に形成されている。

2は、前記槽本体1のほぼ中心部に垂設された回転軸で、この回転軸2には、上下2段にパドル翼3a, 3bが取付けられている。

そして、それぞれ上下のパドル翼3a, 3bの高さは、翼径の1/2以上の大ささとされている。

15 さらに、上下のパドル翼3a, 3bは、図2に示すように45度の交差角度をなして配設されている。

上記のような構成からなる酵母攪拌槽4は、図3に示すようにビール製造用の主醸酵槽5の後段に配置して用いられるものである。

20 すなわち、ビールの製造工程は、麦芽の糖化工程や酵母によるアルコール化工程等からなるが、その酵母によるアルコール化工程において、主醸酵槽5から排出される酵母の一部が上記酵母攪拌槽4で貯留され、再利用するための種酵母として前記主醸酵槽5へ返送される。

そして、酵母攪拌槽4内では、酵母が均一に攪拌される必要がある。

25 上記実施形態1のような低せん断型の酵母攪拌槽を用いることによって、酵母を失活させない程度の低速の回転数、従って低せん断力で攪拌し、しかも全体を均一に攪拌混合することができる。

すなわち、上下にパドル翼 3a, 3b が配置されているため、それぞれのパドル翼 3a, 3b から吐出流が生じることなり、上下の吐出流が相互に干渉することができないために、酵母液の流れをスムーズに繋ぐことができる。

特に、上下のパドル翼 3a, 3b の高さは、それぞれ翼径の 1/2 以上の大きさとされているため、スムーズな酵母液の流れが阻害されることもない。

また、上下のパドル翼 3a, 3b が、平面から見て 45 度の交差角度をなして配設されているので、この位相のずれがスムーズな酵母液の上下の流動を生じさせることとなる。

よって、このような作用により、酵母攪拌槽 4 内での均一な攪拌混合効果が得られるのである。

その他の実施形態

尚、上記実施形態では、パドル翼を上下 2 段に配置したが、3 段以上に配置することも可能である。

また、該実施形態では、上下のパドル翼を平面から見て 45 度の交差角度をなして配設されていたが、この交差角度も該実施形態に限定されるものではない。

ただし、ある程度のスムーズな酵母液の上下の流動を生じさせるためには、30 度～90 度の範囲内であることが好ましい。

さらに、酵母攪拌槽 4 の構造も、上記実施形態のように、回転軸 2 に上下多段のパドル翼 3a, 3b, …を配設したような構造のものに限らず、たとえば日本国特開平 7-786 号公報に開示された攪拌翼のように、多数の穴部を形成したようなもの、或いは日本国特開昭 60-39548 号公報や日本国特開平 8-281089 号公報に開示された攪拌翼のように、格子状に形成したようなものを使用することも可能である。

その他、日本国特開平 7-108153 号公報、日本国特開平 7-124456 号公報、日本国特開平 8-24609 号公報、日本国特開平 8-71398 号公報、日

本国実開平 7 - 34928 号公報に開示された攪拌翼を用いることも可能である。

さらに、上記実施形態では、酵母攪拌槽をビール製造用に用いる場合について説明したが、その用途はこれに限定されるものではなく、ビール以外の酵母攪拌用として使用することも可能である。

実施例 1

本実施例では、上記実施形態 1 の酵母攪拌槽を用いて酵母液を攪拌する場合の攪拌効果を確認した。

攪拌槽としては、容積 2L のものを用いた。

10 図 4 は、パドル翼の回転数と、酵母の攪拌状態（酵母液の回転数）の相関関係を示すグラフである。

パドル翼 3a, 3b の先端部近辺を内周部、槽本体 1 の内周面を外周部として、酵母液の攪拌状態を確認した。

15 先ず、翼の回転数が低い場合には、内周部と外周部の酵母液の回転数の差はなく、酵母液が良好に槽全体に攪拌されていた。次に、翼の回転数を上げていくと、内周部においては、翼の回転数に比例して酵母液の回転数が上昇し、従って酵母の攪拌効果は、翼の回転数に比例して向上することとなる。

これに対し、外周部は、翼の先端部から離間しているため、図 4 にも示すようにパドル翼の回転数を上げても、直ちに酵母の良好な攪拌効果は得られない。

しかし、回転数を一定以上にすると、同図のように外周部における酵母液の回転数が急激に上昇し、酵母液の良好な攪拌効果が得られた。

実施例 2

25 本実施例では、槽本体 1 内での各ポイントにおける酵母液の濃度を測定した。

攪拌槽としては、容積2Lのものを用いた。

回転数は4rpm、攪拌時間は24時間で行った。

各ポイントの位置は図5に図示している。

各ポイントにおける濃度は次のとおりであった。

5 ① 49.0%

② 55.2%

③ 51.9%

④ 50.5%

⑤ 50.5%

10 ⑥ 53.0%

⑦ 50.9%

⑧ 50.5%

⑨ 52.4%

この結果からも明らかのように、内周部、外周部を問わず、各ポイント
15 における酵母液の濃度は、49~55.2%でほぼ均一であった。

従って、酵母液が酵母攪拌槽内でほぼ均一に混合されていることが確認
できた。

実施例3

本実施例は、攪拌時間と酵母液のpHとの相関関係を確認したものであ
20 る。

攪拌槽としては、容積2Lのものを用いた。

上記実施形態1の酵母攪拌槽は、5rpmという低い回転数で攪拌した。

一方、比較例として傾斜パドル翼を用い、その傾斜パドル翼は、125rpm、
250rpm、及び500rpmと回転数を変えて攪拌時間と酵母液のpHとの相関関
25 係を確認した。

さらに、攪拌せずに静置したまま試験したものを対照とした。

その結果を図 6 に示す。

図 6 からも明らかなように、比較例では、攪拌時間の変化に伴い、酵母液の pH が変動し、特に 500 rpm でこの傾向が顕著であった。

これに対して、5 rpm で回転させた本実施例の酵母攪拌槽では、比較例 5 に比べて pH の変動が少なかった。

この結果により、比較例に比べて本実施例の方が酵母の損傷が少なかつたものと判断できる。

実施例 4

本実施例は、攪拌時間と、595 nm における酵母液の吸光度との相関関係 10 を確認したものである。

攪拌槽としては、容積 2 L のものを用いた。

上記実施例 3 と同様に、本実施例の酵母攪拌槽は、5 rpm という低い回転数で攪拌し、比較例の傾斜パドル翼は、125 rpm、250 rpm、及び 500 rpm の回転数で攪拌した。

15 さらに、攪拌せずに静置したまま試験したものを対照とした。

その結果を図 7 に示す。

図 7 からも明らかなように、比較例では、攪拌時間の変化に伴い、吸光度が変動し、特に 500 rpm でこの傾向が顕著であった。

これに対して、5 rpm で回転させた本実施例の酵母攪拌槽では、比較例 20 に比べて吸光度の変動が少なかった。

このような吸光度は、酵母の菌体内のタンパク質が溶出されることによって変化すると認められ、従って吸光度の変動が少ないとから、比較例に比べて本実施例の方が酵母の損傷が少なかったものと判断できる。

実施例 5

25 本実施例は、翼の所定の回転数で所定時間攪拌した後に、装置本体 1 から 1 L ずつ酵母液を排出し、その温度及び濃度を測定したものである。

攪拌槽としては、容積 60L のものを用いた。

排出量と温度の相関関係を示すグラフを図 8 に示し、排出量と濃度の相関関係を示すグラフを図 9 に示す。

図 8 及び図 9 からも明らかなように、順次排出される酵母液の温度は 16.5~17.5 度でほぼ一定であり、また酵母液の濃度も 57.5~61.5% とほぼ一定であった。

この結果により、槽本体内の上下において酵母液の温度や濃度がほぼ均一であり、従って槽本体内がほぼ均一に混合攪拌されていたことが裏付けられる。

実施例 6

本実施例では、上記実施例 3 の pH の測定、及び実施例 4 の吸光度（タンパク溶出量）の測定と同様の測定を、攪拌槽の大きさを 60L に代えて行った。

本実施例では、上記実施形態 1 のような構造の酵母攪拌槽での実験結果を、攪拌を行わなず、静置した対照とのみ比較した。

その結果を、図 10 及び図 11 に示す。

図 10 及び図 11 からも明らかなように、本実施例の酵母攪拌槽では、対照に比べて、pH の変動や吸光度の変動にほとんど差がなかった。

従って、60L の大型の攪拌槽での実験結果においても、酵母の損傷が少なかったものと判断できる。

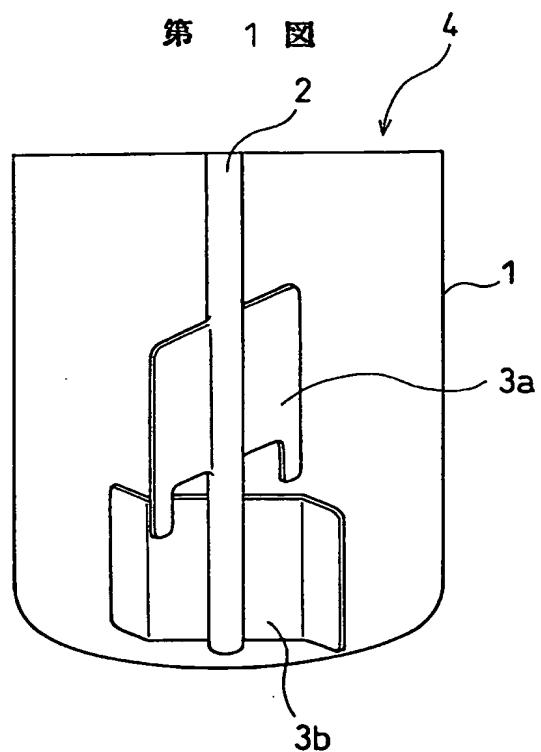
叙上のように、本発明は、酵母液貯留用攪拌槽の攪拌翼として、低せん断型の攪拌翼を用いたため、低速で攪拌しても、槽内の全体を略均一に混合することができ、その混合攪拌効果が、従来の傾斜パドル翼等を具備した酵母攪拌槽に比べて著しく良好となる効果がある。

また、低速で良好な攪拌効果が得られるため、酵母を傷つけ、破壊し、その生物活性を低下させるおそれもないという効果がある。

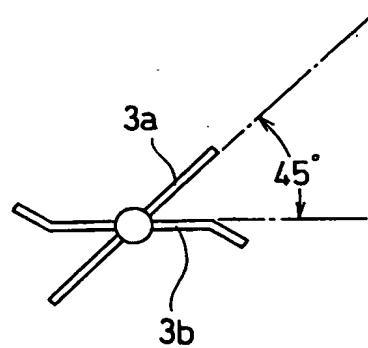
請求の範囲

1. ビール等の発酵食品類を発酵させる発酵槽へ供給するための酵母液を貯留する酵母液貯留用攪拌槽において、低せん断型の攪拌翼が具備されてなることを特徴とする酵母液貯留用攪拌槽。
5
2. 前記低せん断型の攪拌翼が、攪拌槽本体(1)の中心部に回転軸(2)を垂設し、この回転軸(2)に複数のパドル翼(3a), (3b), …を上下多段に配設して構成されたものである請求項1記載の酵母液貯留用攪拌槽。
3. 各パドル翼(3a), (3b)の高さが翼径の1/2以上に形成されている請求項2記載の酵母液貯留用攪拌槽。
10
4. 複数のパドル翼(3a), (3b)の交差角が30度～90度の範囲内である請求項2又は3記載の酵母液貯留用攪拌装置。
5. 酵母液貯留用攪拌槽で酵母液を攪拌する工程を有するビール等の発酵食品類の製造方法において、前記酵母液貯留用攪拌槽に、低せん断型の攪拌翼を具備し、該攪拌翼を低速で回転させて酵母液を攪拌することを特徴とするビール等の発酵食品類の製造方法。
15
6. 前記低せん断型の攪拌翼が、攪拌槽本体(1)の中心部に回転軸(2)を垂設し、この回転軸(2)に複数のパドル翼(3a), (3b), …を上下多段に配設して構成されたものである請求項5記載のビール等の発酵食品類の製造方法。
7. 各パドル翼(3a), (3b)の高さが翼径の1/2以上である請求項6記載のビール等の発酵食品類の製造方法。
20
8. 複数のパドル翼(3a), (3b)の平面から見た交差角が30度～90度の範囲内である請求項6又は7記載のビール等の発酵食品類の製造方法。

1/6
第 1 図

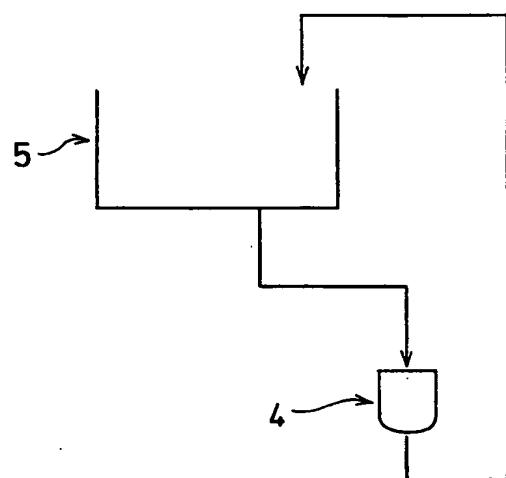


第 2 図

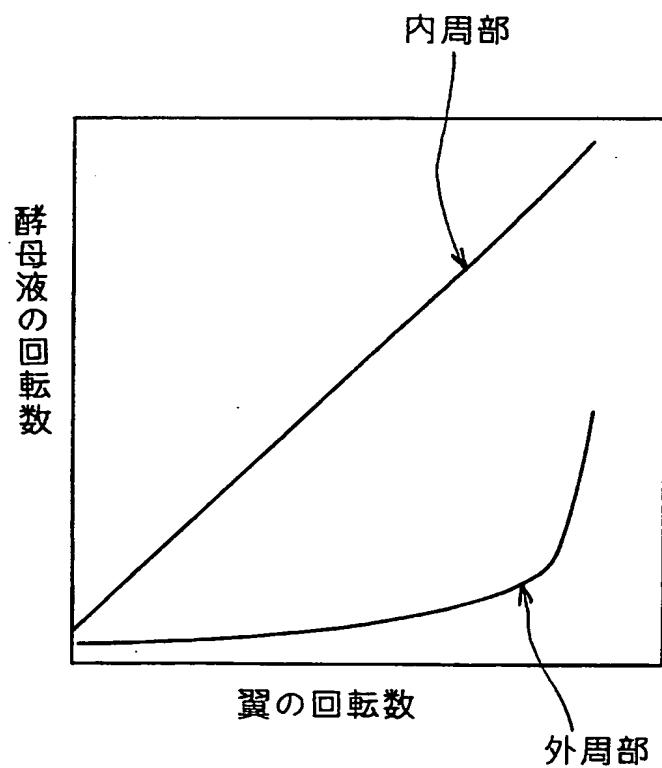


2/6

第 3 図

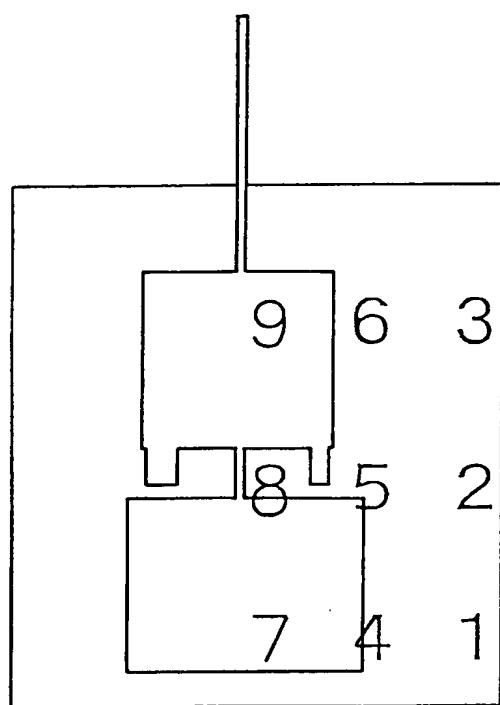


第 4 図

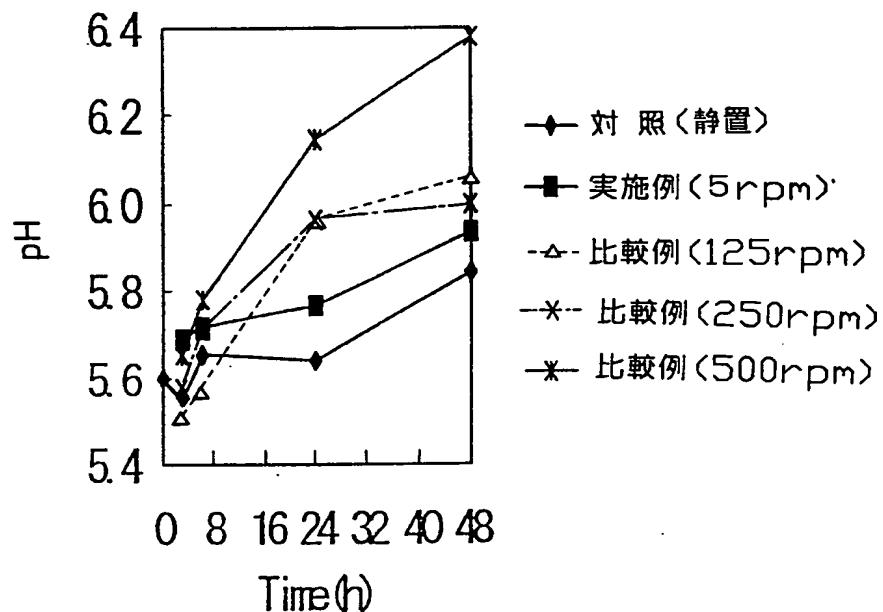


3/6

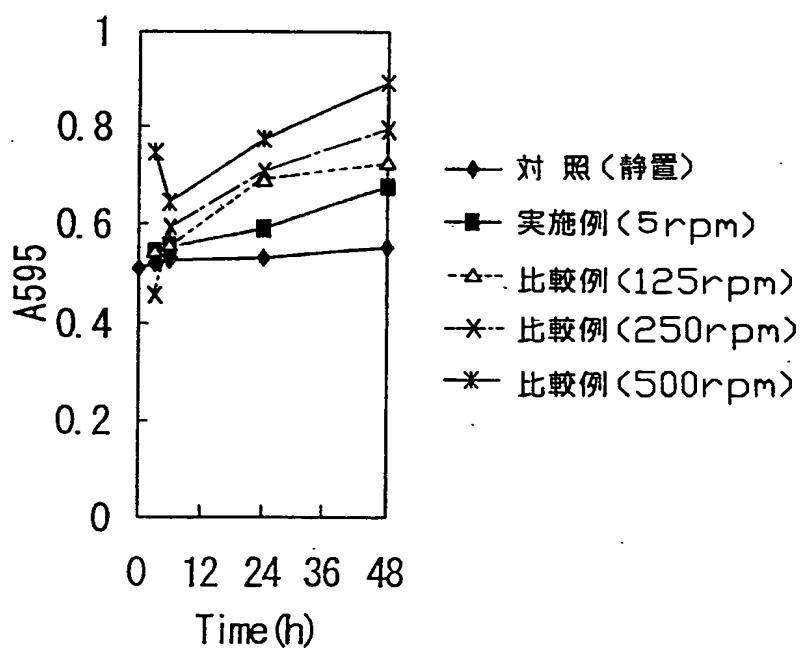
第 5 図



4/6
第 6 図

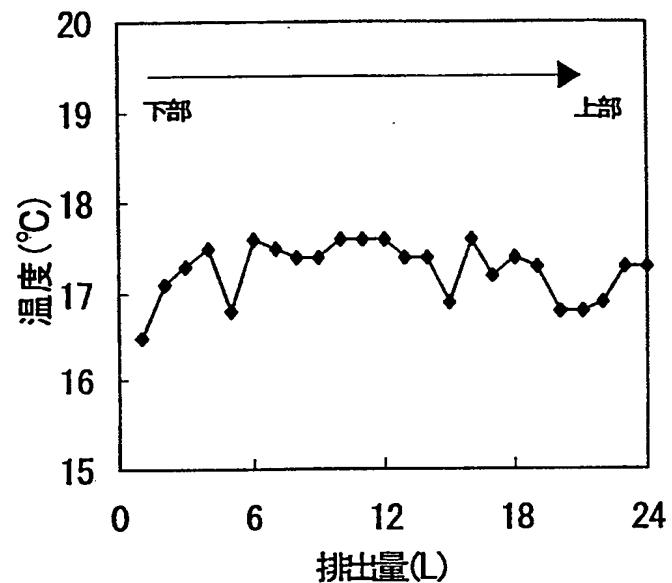


第 7 図

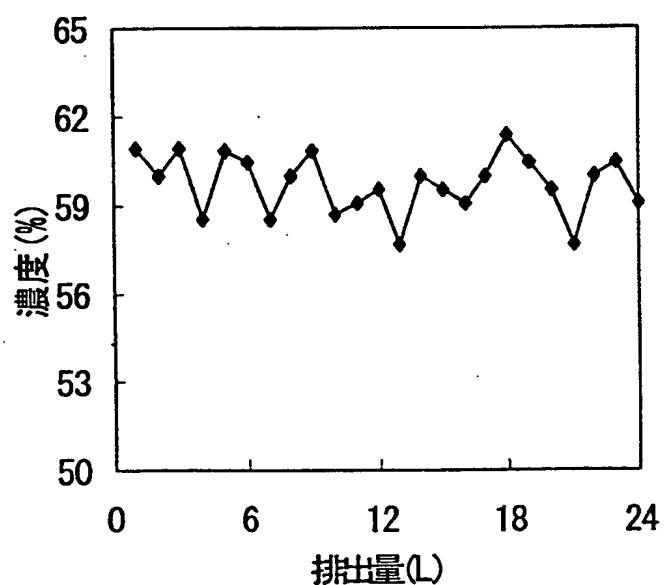


5/6

第 8 図

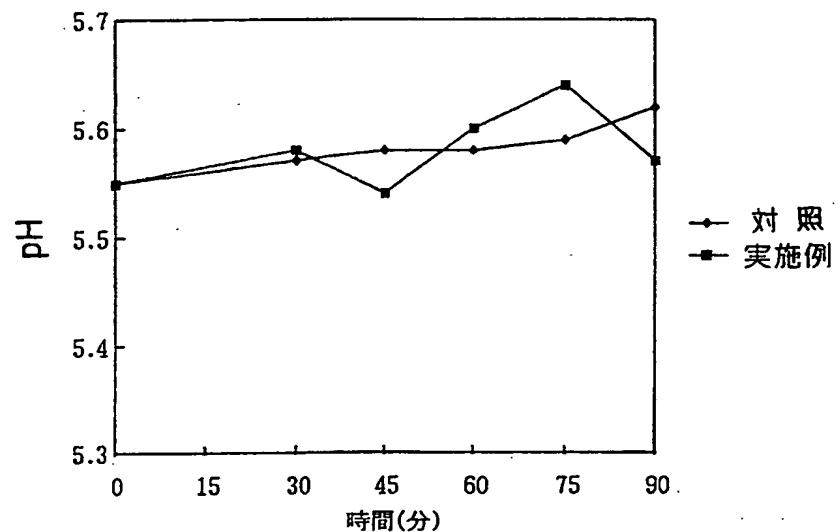


第 9 図

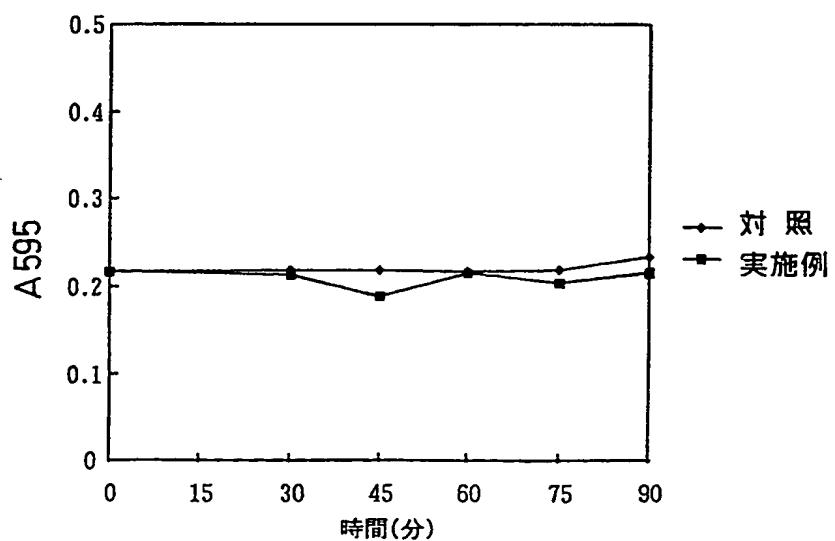


6
/ 6

第 10 図



第 11 図



INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP98/04025

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
Int.Cl⁶ C12M1/02, C12C13/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
Int.Cl⁶ C12M1/02, C12C13/00

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Y	JP, 7-124456, A (YAKOU SANGYO KK), 16 May, 1995 (16. 05. 95) (Family: none)	1-8
Y	JP, 8-24609, A (MITSUBISHI JUKOGYO KK), 30 January, 1996 (30. 01. 96) (Family: none)	1-8
A	JP, 62-71521, A (TOA GOSEI CHEM IND LTD), 2 April, 1987 (02. 04. 87) (Family: none)	1-8
Y	JP, 6-121666, A (HITACHI PLANT ENG & CONSTR CO), 6 May, 1994 (06. 05. 94) (Family: none)	1-8
A	JP, 8-224093, A (SHINETSU BIO INC), 3 September, 1996 (03. 09. 96) & EP, 698662, A2	1-8
A	JP, 5-23193, A (KANEBO LTD), 2 February, 1993 (02. 02. 93) (Family: none)	1-8
A	JP, 3-161039, A (HITACHI LTD), 11 July, 1991 (11. 07. 91) (Family: none)	1-8

 Further documents are listed in the continuation of Box C. See patent family annex.

* Special categories of cited documents:	
"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
"E" earlier document but published on or after the international filing date	"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)	"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means	"&" document member of the same patent family
"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	

Date of the actual completion of the international search
15 December, 1998 (15. 12. 98)Date of mailing of the international search report
22 December, 1998 (22. 12. 98)Name and mailing address of the ISA/
Japanese Patent Office

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

A. 発明の属する分野の分類(国際特許分類(IPC))
Int.Cl⁶ C12M 1/02, C12C 13/00

B. 調査を行った分野
調査を行った最小限資料(国際特許分類(IPC))
Int.Cl⁶ C12M 1/02, C12C 13/00

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

国際調査で使用した電子データベース(データベースの名称、調査に使用した用語)

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
Y	JP, 7-124456, A (YAKOU SANGYO KK) 16.5月.1995 (16.05.95) パテントファミリーなし	1-8
Y	JP, 8-24609, A (MITSUBISHI JUKOGYO KK) 30.1月.1996 (30.01.96) パテントファミリーなし	1-8
A	JP, 62-71521, A (TOA GOSEI CHEM IND LTD) 2.4月.1987 (02.04.87) パテントファミリーなし	1-8
Y	JP, 6-121666, A (HITACHI PLANT ENG & CONSTR CO) 6.5月.1994 (06.05.94) パテントファミリーなし	1-8

C欄の続きにも文献が列挙されている。

パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

「A」特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示す
もの
「E」国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日
以後に公表されたもの
「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行
日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する
文献(理由を付す)
「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献
「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献
「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって
て出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理
論の理解のために引用するもの
「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明
の新規性又は進歩性がないと考えられるもの
「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以
上の文献との、当業者にとって自明である組合せに
よって進歩性がないと考えられるもの
「&」同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日
15.12.98

国際調査報告の発送日
22.12.98

国際調査機関の名称及びあて先
日本国特許庁 (ISA/JP)
郵便番号100-8915
東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官(権限のある職員)
光本 美奈子
電話番号 03-3581-1101 内線 3449



日本

4 B

9359

C (続き) 関連すると認められる文献		関連する 請求の範囲の番号
引用文献の カテゴリーエ	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	
A	JP, 8-224093, A (SHINETSU BIO INC) 3.9月. 1996 (03.09.96) & EP, 698662, A2	1-8
A	JP, 5-23193, A (KANEBO LTD) 2.2月. 1993 (02.02.93) パテントファミリーなし	1-8
A	JP, 3-161039, A (HITACHI LTD) 11.7月. 1991 (11.07.91) パテントファミリーなし	1-8